

Gratin de céleri branche

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 1 gros céleri en branche
- 2 tomates
- 1 gousse d'ail
- thym , laurier
- 1 cuillère à soupe de jus de citron (facultatif)
- sel , poivre
- 50 g de fromage râpé au choix
- un petit morceau de beurre (tout petit) pour le gratin

Préparation :

Coupez les branches portant les feuilles. Pelez les branches en enlevant un maximum de parties filandreuses (fil). Débitez les branches en tronçons réguliers de +/- 5 cm.

Dans une casserole faites bouillir de l'eau salée (quantité nécessaire pour recouvrir les morceaux de céleris). Plongez les céleris dans l'eau et faites les cuire pendant 20 mn (vérifiez en cours de cuisson, les morceaux doivent rester "al dente". Egouttez-les.

Pendant ce temps faites mijoter (+/- 10 mn), dans le jus de citron, les tomates que vous aurez débitées en petits morceaux, l'ail écrasé, la branche de thym, la feuille de laurier. Salez, poivrez. Rajoutez 1 cuillère à soupe d'eau si nécessaire.
En fin de cuisson retirez le thym et le laurier.

Dans un plat à gratin, étalez en une couche les morceaux de céleris cuits, couvrez avec la sauce tomate , parsemez de fromage râpé. Morcelez le beurre en tous petits morceaux que vous répartissez sur le gratin.

Enfournez sous le gril de votre four et faites gratiner.